

с. Култаево

«11» сентября 2023 г.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Култаевская средняя школа» (МАОУ «Култаевская средняя школа»), именуемое в дальнейшем «Заказчик», в лице Директора Гапкиной Екатерины Владимировны, действующего на основании Устава, с одной стороны, и Общество с ограниченной ответственностью "Компания "Профи-Групп", именуемое в дальнейшем «Исполнитель», в лице директора Паевой Марины Анатольевны, действующего на основании Устава, с другой стороны, именуемые в дальнейшем «Стороны», на основании Договора аренды № 1 от «01» сентября 2023 г., Положения о закупке товаров, работ и услуг для нужд МАОУ «Култаевская средняя школа» (раздел 3.2.2, п.20), заключили настоящий договор.

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

- 1.1. Предмет Договора: Услуги по обеспечению горячим питанием льготных категорий учащихся и учащихся, получающих начальное общее образование (далее - услуга).
- 1.2. Исполнитель обязуется оказать услуги, а Заказчик обязуется принять и оплатить оказанные услуги на условиях, установленных настоящим Договором.
- 1.3. Объем, требования к качеству, характеристикам, порядку оказания услуг установлены Техническим заданием (Приложение № 1 к Договору), иными приложениями к настоящему Договору, являющимися неотъемлемой частью настоящего Договора.
- 1.4. Срок начала оказания услуг: 04.09.2023 г.
- 1.5. Срок окончания оказания услуг: 31.12.2023 г.
- 1.6. Место оказания услуг: 614520, Пермский край, район Пермский, село Култаево, улица Школьная, дом 6.
- 1.7. Источник финансирования: ПФХД: Субсидии на выполнение государственного (муниципального) задания - услуги по организации питания; ПФХД: Субсидии на иные цели - услуги по организации питания.

2. ЦЕНА ДОГОВОРА, ПОРЯДОК И СРОКИ ОПЛАТЫ

- 2.1. Цена Договора составляет **11 280 729 (Одиннадцать миллионов двести восемьдесят тысяч семьсот двадцать девять) рублей 25 копеек**, НДС не облагается в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах.
- 2.2. Сумма по Договору, подлежащая уплате Исполнителю, уменьшается на размер налогов, сборов и иных обязательных платежей в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации, связанных с оплатой Договора, если в соответствии с законодательством Российской Федерации о налогах и сборах такие налоги, сборы и иные обязательные платежи подлежат уплате в бюджеты бюджетной системы Российской Федерации Заказчиком.
- 2.3. Цена Договора (цена единицы услуги) включает в себя все расходы Исполнителя, возникшие у него в ходе исполнения Контракта в соответствии с Техническим заданием в полном объеме, а также расходы на страхование, уплату таможенных пошлин, налогов и других обязательных платежей Исполнителя.
- 2.4. По соглашению Сторон могут быть изменены размер, и (или) сроки оплаты, и (или) объем услуг в случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии.
- 2.5. Аванс не предусмотрен.
- 2.6. Заказчик производит оплату по Договору безналичным расчетом путем перечисления денежных средств на счет Исполнителя в течение 7 рабочих дней с даты

приемки оказанной услуги. Дата приемки оказанной услуги - день подписания Заказчиком документа о приемке оказанной услуги по Договору.

2.7. Днем исполнения Заказчиком своих обязательств по оплате услуги считается день списания денежных средств со счета Заказчика.

2.8. В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 09 декабря 2017 г. № 1496 «О мерах по обеспечению исполнения федерального бюджета» при исполнении Договора (отдельного этапа Договора) в декабре текущего финансового года и (или) в декабре последующих финансовых годов, предусматриваются следующие условия об оплате оказанной услуги, в том числе отдельного этапа исполнения Договора:

3. ПОРЯДОК И СРОКИ ПРИЕМКИ

3.1. Стороны из числа своих работников определяют ответственных лиц, осуществляющих взаимодействие между Сторонами.

3.2. Представитель Исполнителя обязан принять участие в приемке оказанной услуги, если Заказчик направил уведомление Исполнителю о необходимости участия представителя Исполнителя в приемке оказанной услуги, с указанием места, времени и даты приемки оказанной услуги.

3.3. Исполнитель в течение 7 рабочих дней с даты окончания оказания услуг предоставляет счет, счет-фактуру (при наличии), а также подписанный Исполнителем документ о приемке в 2 экземплярах.

3.4. Для проверки предоставленных Исполнителем результатов оказания услуги, предусмотренных Договором, в части их соответствия условиям Договора Заказчик вправе провести экспертизу с привлечением экспертов, экспертных организаций.

3.5. По решению Заказчика для приемки оказанной услуги, результатов отдельного этапа исполнения Договора может создаваться приемочная комиссия.

3.6. Приемка результатов отдельного этапа исполнения Договора, а также оказанной услуги осуществляется в порядке и в сроки, которые установлены Договором, и оформляется документом о приемке, который подписывается Заказчиком (а в случае создания приемочной комиссии - подписывается всеми членами приемочной комиссии и утверждается Заказчиком), либо Исполнителю в те же сроки Заказчиком направляется в письменной форме мотивированный отказ от подписания такого документа.

В случае привлечения Заказчиком для проведения экспертизы экспертов, экспертных организаций при принятии решения о приемке или об отказе в приемке оказанной услуги либо результатов отдельного этапа исполнения Договора Заказчик, приемочная комиссия должны учитывать отраженные в заключении по результатам указанной экспертизы предложения экспертов, экспертных организаций, привлеченных для ее проведения.

3.7. Приемка результатов оказанной услуги (отдельного этапа исполнения Договора) осуществляется в течение 15 рабочих дней со дня предоставления Исполнителем документов, указанных в пункте 3.3. настоящего Договора, и оформляется документом о приемке, который подписывается Заказчиком либо Исполнителю в те же сроки Заказчиком направляется мотивированный отказ от подписания такого документа.

3.8. Заказчик вправе не отказывать в приемке оказанной услуги либо результатов отдельного этапа исполнения Договора в случае выявления несоответствия услуги либо результатов условиям Договора, если выявленное несоответствие не препятствует приемке услуги либо результатов и устранено Исполнителем.

4. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

4.1. Заказчик вправе:

4.1.1. Требовать от Исполнителя надлежащего исполнения обязательств в соответствии с настоящим Договором.

4.1.2. Требовать от Исполнителя своевременного устранения недостатков, выявленных в ходе приемки, а также в течение гарантийного срока (при его установлении).

4.1.3. Проверять ход и качество исполнения Исполнителем условий настоящего Договора без вмешательства в оперативно-хозяйственную деятельность Исполнителя.

- 4.1.4. Привлекать экспертов, экспертные организации для проведения экспертизы оказанной услуги.
- 4.1.5. Отказаться от приемки и оплаты оказанной услуги, не соответствующей условиям Договора.
- 4.1.6. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.
- 4.2. Заказчик обязан:
- 4.2.1. Обеспечить приемку оказанной услуги в порядке и сроки, предусмотренные Договором.
- 4.2.2. Произвести оплату оказанной услуги в порядке и сроки, установленные Договором.
- 4.2.3. Требовать уплаты неустоек (штрафов, пеней) в соответствии с Договором, за исключением случаев, указанных в пункте 6.7. Договора.
- 4.3. Исполнитель вправе:
- 4.3.1. Требовать своевременной приемки оказанной услуги в порядке и в сроки, предусмотренные Договором.
- 4.3.2. Требовать своевременной оплаты оказанной услуги в соответствии с условиями Договора.
- 4.3.3. Принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.
- 4.4. Исполнитель обязан:
- 4.4.1. Своевременно и надлежащим образом оказать услуги и предоставить Заказчику результаты оказанной услуги, предусмотренные Договором, а также документы в порядке и сроки, предусмотренные настоящим Договором.
- 4.4.2. Предоставлять Заказчику по его требованию в сроки, указанные в таком требовании, документы, относящиеся к предмету настоящего Договора.
- 4.4.3. Устранять своими силами и за свой счет допущенные недостатки при оказании услуг в течение 2 дней с даты получения требования Заказчика.
- 4.4.4. Предоставлять Заказчику по его требованию документы, относящиеся к предмету настоящего Договора.
- 4.4.5. Своевременно предоставлять достоверную информацию о ходе исполнения своих обязательств, в том числе о сложностях, возникающих при исполнении Договора.
- 4.4.6. Представить Заказчику сведения об изменении своих реквизитов, адреса своего местонахождения в срок не позднее 3 рабочих дней со дня соответствующего изменения.
- 4.4.7. В случае, если в период гарантийного срока обнаружатся недостатки (дефекты) услуг, Исполнитель обязан их устранить безвозмездно в течение 2 дней с даты получения уведомления (претензии) Заказчика.
- 4.4.8. В случае оказания услуг, требующих специальных разрешений, обладать необходимыми разрешительными документами либо привлечь к оказанию таких услуг соисполнителя, обладающего необходимыми разрешительными документами.

5. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

5.1. Исполнитель гарантирует качество оказанных услуг, а также надлежащее качество используемых при оказании услуг товаров (материалов), в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, требованиями, установленными настоящим Договором и приложениями к нему.

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ СТОРОН

6.1. За неисполнение или ненадлежащее исполнение своих обязательств, установленных настоящим Договором, Заказчик и Исполнитель несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. В случае просрочки исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, Исполнитель вправе потребовать уплаты неустоек (штрафов, пеней). Пения начисляется за каждый день просрочки исполнения обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства. Такая пеня устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пеней ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от не уплаченной в срок суммы.

6.3. За каждый факт неисполнения Заказчиком обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств, предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в следующем размере 10% от цены договора

6.4. В случае просрочки исполнения Исполнителем обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, а также в иных случаях неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, Заказчик направляет Исполнителю требование об уплате неустоек (штрафов, пеней), за исключением случаев, установленных в пункте 6.7. Договора. Пения начисляется за каждый день просрочки исполнения Исполнителем обязательства, предусмотренного Договором, начиная со дня, следующего после дня истечения установленного Договором срока исполнения обязательства, и устанавливается в размере одной трехсотой действующей на дату уплаты пени ключевой ставки Центрального банка Российской Федерации от цены Договора (отдельного этапа исполнения Договора), уменьшенной на сумму, пропорциональную объему обязательств, предусмотренных Договором (соответствующим отдельным этапом исполнения Договора) и фактически исполненных Исполнителем, за исключением случаев, если законодательством Российской Федерации установлен иной порядок начисления пени.

6.5. За каждый факт неисполнения или ненадлежащего исполнения Исполнителем обязательств, предусмотренных Договором, за исключением просрочки исполнения обязательств (в том числе гарантийного обязательства), предусмотренных Договором, размер штрафа устанавливается в следующем размере 10% от цены договора

6.6. Уплата Исполнителем неустойки или применение иной формы ответственности не освобождает его от исполнения обязательств по настоящему Договору.

6.7. Заказчик списывает начисленные Исполнителю суммы неустоек (штрафов, пеней) в связи с неисполнением или ненадлежащим исполнением обязательств, предусмотренных Договором, в случаях и в порядке, установленных Правительством Российской Федерации в соответствии с Федеральным законом от 05 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

6.8. Заказчик вправе удержать суммы неисполненных Исполнителем требований об уплате неустоек (штрафов, пеней), предъявленных Заказчиком из суммы, подлежащей оплате Исполнителю.

7. ПОРЯДОК ИЗМЕНЕНИЯ ДОГОВОРА

7.1. При исполнении Договора Договор может быть изменен по соглашению Сторон.

7.2. В случае уменьшения в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации получателю бюджетных средств, предоставляющему субсидии, ранее доведенных в установленном порядке лимитов бюджетных обязательств на предоставление субсидии по соглашению Сторон возможно изменение размера и (или) сроков оплаты и (или) объема услуг, подлежащих оплате за счет субсидий, указанных в пункте 1 статьи 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации.

7.3. При исполнении Договора не допускается перемена Исполнителя, за исключением случая, если новый Исполнитель является правопреемником Исполнителя по такому Договору вследствие реорганизации юридического лица в форме преобразования, слияния или присоединения.

8. ПОРЯДОК РАСТОРЖЕНИЯ ДОГОВОРА

- 8.1. Расторжение Договора допускается по соглашению сторон, по решению суда, в случае одностороннего отказа стороны договора от исполнения договора в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации.
- 8.2. Заказчик вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств.
- 8.3. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия указанного решения направляется Исполнителю по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Исполнителя, указанному в Договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих получение Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного решения. Выполнение Заказчиком требований настоящего пункта считается надлежащим уведомлением Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Заказчиком подтверждения о вручении Исполнителю указанного решения либо дата получения Заказчиком информации об отсутствии Исполнителя по его адресу, указанному в Договоре. При невозможности получения указанных подтверждения либо информации датой такого надлежащего уведомления признается дата по истечении тридцати дней с даты направления Исполнителю решения Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора.
- 8.4. Решение Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора вступает в силу и Договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Заказчиком Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора.
- 8.5. Заказчик обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Исполнителя о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Договора устранено нарушение условий Договора, послужившее основанием для принятия указанного решения. Данное правило не применяется в случае повторного нарушения Исполнителем условий Договора, которое в соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации является основанием для одностороннего отказа Заказчика от исполнения Договора.
- 8.6. Заказчик обязан принять решение об одностороннем отказе от исполнения Договора в случае, если в ходе исполнения Договора установлено, что Исполнитель и (или) оказываемая услуга не соответствуют установленным в извещении об осуществлении закупки и (или) документации о закупке требованиям к участникам закупки и (или) оказываемой услуге или Исполнитель представил недостоверную информацию о своем соответствии и (или) соответствии оказываемой услуги таким требованиям, что позволило ему стать участником закупки, с которым заключен Договор.
- 8.7. Исполнитель вправе принять решение об одностороннем отказе от исполнения договора по основаниям, предусмотренным Гражданским кодексом Российской Федерации для одностороннего отказа от исполнения отдельных видов обязательств, при условии, что это было предусмотрено Договором.
- 8.8. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора не позднее чем в течение трех рабочих дней с даты принятия такого решения направляется Заказчику по почте заказным письмом с уведомлением о вручении по адресу Заказчика, указанному в Договоре, а также телеграммой, либо посредством факсимильной связи, либо по адресу электронной почты, либо с использованием иных средств связи и доставки, обеспечивающих получение Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного решения. Выполнение Исполнителем требований настоящего пункта считается надлежащим уведомлением Заказчика об одностороннем отказе от

исполнения Договора. Датой такого надлежащего уведомления признается дата получения Исполнителем подтверждения о вручении Заказчику указанного решения.

8.9. Решение Исполнителя об одностороннем отказе от исполнения Договора вступает в силу и Договор считается расторгнутым через десять дней с даты надлежащего уведомления Исполнителем Заказчика об одностороннем отказе от исполнения Договора.

8.10. Исполнитель обязан отменить не вступившее в силу решение об одностороннем отказе от исполнения Договора, если в течение десятидневного срока с даты надлежащего уведомления Заказчика о принятом решении об одностороннем отказе от исполнения Договора устранены нарушения условий Договора, послужившие основанием для принятия указанного решения.

8.11. В случае расторжения Договора в связи с односторонним отказом стороны Договора от исполнения договора другая сторона договора вправе потребовать возмещения только фактически понесенного ущерба, непосредственно обусловленного обстоятельствами, являющимися основанием для принятия решения об одностороннем отказе от исполнения Договора.

8.12. В случае расторжения Договора Заказчик при необходимости осуществляет закупку услуг, оказание которых являлись предметом расторгнутого Договора, в соответствии с Положением о закупке.

8.13. Если до расторжения Договора Исполнитель частично исполнил обязательства, предусмотренные Договором, при заключении нового Договора объем оказываемой услуги должен быть уменьшен с учетом объема оказанной услуги по расторгнутому Договору. При этом цена нового Договора должна быть уменьшена пропорционально объему оказанной услуги.

9. ПОРЯДОК УРЕГУЛИРОВАНИЯ СПОРОВ

9.1. Все споры и разногласия, возникшие в связи с исполнением настоящего Договора, его изменением, расторжением или признанием недействительным, Стороны будут стремиться решить путем переговоров, а достигнутые договоренности оформлять в виде дополнительных соглашений, подписанных Сторонами и скрепленных печатями.

9.2. В случае недостижения взаимного согласия споры по настоящему Договору разрешаются в Арбитражном суде Пермского края.

9.3. До передачи спора на разрешение Арбитражного суда Пермского края Стороны примут меры к его урегулированию в претензионном порядке. Претензия должна быть направлена в письменном виде. По полученной претензии Сторона должна дать письменный ответ по существу в срок не позднее 14 (четырнадцати) дней с даты ее получения.

10. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА

10.1. Настоящий Договор распространяет свое действие на правоотношения, возникшие с 04.09.2023 и действует до полного исполнения обязательств Сторонами.

10.2. Окончание срока действия Договора не влечет прекращения неисполненных обязательств Сторон по Договору.

11. ОБСТОЯТЕЛЬСТВА НЕПРЕОДОЛИМОЙ СИЛЫ

11.1. Стороны освобождаются от ответственности за полное или частичное неисполнение своих обязательств по Договору, если их неисполнение явилось следствием обстоятельств непреодолимой силы.

11.2. Сторона, у которой возникли обстоятельства непреодолимой силы, обязана в течение 5 календарных дней письменно информировать другую Сторону о произошедших обстоятельствах и их причинах с приложением документов, удостоверяющих факт наступления обстоятельств непреодолимой силы.

12. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ

12.1. Во всем остальном, что не предусмотрено условиями настоящего Договора, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

12.2. Стороны обязуются сохранять конфиденциальность информации, полученной в ходе исполнения настоящего Договора.

Сведения, полученные в ходе исполнения настоящего Договора, предназначены исключительно для Сторон и не могут быть полностью или частично переданы (опубликованы, разглашены) третьим лицам или использованы каким-либо иным способом с участием третьих лиц без согласия Сторон.

12.3. В случае, если в Договоре и приложениях к нему указаны ссылки на документы – основания (технический регламент, ГОСТ и другие) (далее – документы) и при исполнении Договора указанные документы:

- заменены (изменены), то применяются заменяющие (измененные) документы;
- отменены без замены, то применяются положения в части, не затрагивающей эту отмену.

12.4. Ответственное должностное лицо Заказчика – Валишева Юлия Фаритовна, тел. 2948-257.

12.5. Настоящий Договор заключен в письменной форме в двух экземплярах по одному для каждой из Сторон.

12.6. Договор имеет приложения, являющиеся его неотъемлемой частью:

12.6.1. Техническое задание (Приложение № 1);

12.6.2. Спецификация (Приложение № 2).

13. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА, БАНКОВСКИЕ РЕКВИЗИТЫ И ПОДПИСИ СТОРОН

Исполнитель:

Общество с ограниченной ответственностью
"Компания "Профи-групп"
ООО "Компания "Профи-групп"
ИНН/КПП 5906123770/590601001
Адрес: 614051, г. Пермь, ул. Уинская 6-157
р/счет 40702810049770020734
в ВОЛГО-ВЯТСКИЙ БАНК ПАО
СБЕРБАНК Г.НИЖНИЙ НОВГОРОД
к/с 30101810900000000603
БИК 042202603
ОКПО 26595551

Заказчик:

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
«Култаевская средняя школа»
МАОУ «Култаевская средняя школа»
Адрес: 614520 Пермский край, Пермский
муниципальный округ, с. Култаево, ул.
Школьная, 6
ИНН 5948014606/КПП594801001
Получатель: ФЭУ Пермского
муниципального округа (МАОУ
«Култаевская средняя школа»)
Р/с 03234643575460005600 в ОТДЕЛЕНИЕ
ПЕРМЬ БАНКА РОССИИ//УФК по
Пермскому краю г. Пермь
К/с 40102810145370000048
БИК ТОФК 015773997

Директор



/М.А. Паева/

Директор



/Е.В.Ташкинова/

ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

1. Общая информация об объекте закупки

1.1. Наименование объекта закупки: Услуги по обеспечению горячим питанием льготных категорий учащихся и учащихся, получающих начальное общее образование.

1.2. Объем оказания услуг: в соответствии со Спецификацией Приложение 2 к Договору.

1.3. Место оказания услуг: Пермский муниципальный округ, с. Култаево, ул. Школьная, 6.

1.4. Срок начала оказания услуг: 04.09.2023.

1.5. Срок окончания оказания услуг: 31.12.2023.

1.6. Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей: в соответствии с Приложением 1 к Техническому заданию.

2. Требования к качеству и безопасности услуг

2.1. Оказываемые услуги должны соответствовать требованиям, установленным действующим законодательством Российской Федерации, регулирующих порядок оказания данного вида услуг, в том числе обязательным требованиям нормативных правовых актов, иных актов согласно Перечню, указанному в пункте 2.2. Технического задания.

2.2. Перечень нормативных правовых актов, иных актов:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Трудовой кодекс Российской Федерации;
- Закон Пермской области от 09 сентября 1996 г. № 533-83 «О социальных гарантиях и мерах социальной поддержки семьи, материнства, отцовства и детства Пермского края»;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012);
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011);
- Решение комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов

социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания для обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)»;
- Методические рекомендации МР 3.1/2.3.6.0190-20 «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19»;
- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20 мая 2005 г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 декабря 2014 г. № 997н «Об утверждении Типовых норм бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви, и других средств индивидуальной защиты работникам сквозных профессий и должностей всех видов экономической деятельности, занятым на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также на работах, выполняемых в особых температурных условиях или связанных с загрязнением»;
- Приказ Минздрава России от 06 декабря 2021 г. № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213н, Министерства образования и науки Российской Федерации № 178 от 11 марта 2012 г. «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28 января 2021 г. № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренные частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

3. Обязанности Исполнителя

3.1. Обеспечить обучающихся образовательного учреждения здоровым горячим питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд. Продукты, используемые для приготовления, должны соответствовать требованиям Технических регламентов, ГОСТ, СанПин и иных нормативно – правовых актов, относящихся к конкретному виду продукции.

3.2. Приобретать продукты питания у поставщиков, соблюдая сроки годности, условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

3.3. Не допускать приготовление питания из пищевых продуктов, содержащих генетически-модифицированные организмы (ГМО), некачественных пищевых продуктов (заменять привезенные некачественные пищевые продукты на пищевые продукты надлежащего качества.)

3.4. Своевременно обеспечивать необходимыми продовольственными товарами, сырьем, продуктами питания, полуфабрикатами, обогащенными микроэлементами и витаминами, в соответствии с утвержденным меню.

3.5. Разработать меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, а также учитывать продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении и физические нагрузки. Меню должно быть утверждено руководителем Исполнителя и согласовано с руководителем Заказчика.

3.6. Меню разрабатываются на период не менее двух недель, в соответствии с пунктом 8.1.4. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.7. Разрабатывать индивидуальное меню лечебного и диетического питания на основании заявления, полученного от Заказчика. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Меню разрабатываются на период не менее двух недель, в соответствии с пунктом 8.1.4. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.8. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

3.9. Обеспечить накрывание и сервировку столов для обучающихся Заказчика, а также уборку столов после каждого приема пищи.

3.10. Обеспечить подачу блюд с температурным режимом в строгом соответствии с технологическими картами. Не допускается подогрев остывших готовых блюд. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры согласно пункту 5.1. СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.11. Обеспечить питьевой режим для обучающихся в образовательном учреждении в форме стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдача упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды в соответствии с требованиями пункта 8.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течении всего времени их пребывания в образовательном учреждении.

3.12. Обеспечить полную комплектацию персонала и непрерывность оказания услуг. В случае необходимости обеспечить замену работников по аргументированному требованию Заказчика, а также максимально оперативную замену заболевших или выбывших работников в течение 1 (одного) рабочего дня. На время отпуска работника, Исполнитель также предоставляет соответствующую замену отсутствующего работника.

3.13. Обеспечить персонал специальной одеждой.

3.14. Контролировать соблюдение своими сотрудниками требований о запрете курения табака, употребления алкогольных напитков, включая слабоалкогольные, наркотических средств и/или психотропных веществ, не допускать появление сотрудников на объекте Заказчика в состоянии алкогольного и/или наркотического или иного токсического опьянения и болезни в течение всего рабочего времени.

3.15. Обеспечить наличие и ведение документации в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.16. Обеспечить проведение ежедневных осмотров работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Осмотр проводится назначенным ответственным лицом

Исполнителя. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал, согласно Приложению № 1 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3.17. Назначить ответственных лиц за пожарную безопасность, электробезопасность, охрану труда и технику безопасности, проводить инструктажи для персонала пищеблока по пожарной безопасности, электробезопасности, охране труда и технике безопасности с записью в соответствующем журнале.

3.18 Организовывать для сотрудников пищеблока ежегодную курсовую гигиеническую подготовку в соответствии с Приказом Министерства Здравоохранения Российской Федерации от 29 июня 2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

3.19. Обеспечить централизованный вывоз отходов и обработку контейнеров при заполнении их не более чем на 2/3 объема. Сжигание мусора не допускается.

3.20. Соблюдать все противоэпидемические требования в условиях распространения коронавирусной инфекции в соответствии с требованиями пунктов 2.2., 2.3., 2.5. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работ образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

4. Требования к сотрудникам Исполнителя

4.1. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию не ниже 4 разряда, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры и вакцинации в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

4.2. Каждый сотрудник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о вакцинации, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

4.3. Соблюдать установленные санитарные, технологические, противопожарные и иные нормативные требования, а также правила охраны труда и техники безопасности.

4.4. Соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, контрольно-пропускного режима (при наличии), внутренних положений и инструкций Заказчика.

4.5. К трудовой деятельности не должны допускаться лица, определенные в соответствии со статьей 351.1 Трудового кодекса Российской Федерации.

5. Транспортирование

5.1. Доставку продуктов питания до образовательного учреждения осуществляется силами и за счет средств Исполнителя.

Для перевозок пищевых продуктов должны использоваться специально предназначенные или специально оборудованные для таких целей транспортные средства.

5.2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально предназначенным или специально оборудованным для таких целей транспортным средством, обеспечивающим соблюдение температурных режимов («холодовой цепи») транспортировки, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта.

5.3. Доставка, погрузка и выгрузка продуктов питания, продовольственного сырья в собственной многооборотной таре должна производиться собственными силами.

5.4. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

5.5. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

6. Порядок оказания услуг

6.1. Для организации питания обучающихся должны использоваться обеденный зал и пищеблок, соответствующие требованиям действующего санитарно-гигиенического законодательства.

6.2. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

6.3. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

6.4. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

6.5. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

6.6. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

6.7. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как, варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

6.8. Ежедневное меню должно полностью соответствовать утвержденному меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

6.9. Изменение расчета потребности в продуктах предусматривается в виде дополнительного меню-раскладки и выписки требования на склад, в случае изменения количества питающихся более 5 (пяти) человек по сравнению с данными на начало текущего дня.

6.10. Должен производиться регулярный отбор и хранение суточных проб готовой продукции с соблюдением требуемых температурных режимов в течении не менее 48 часов.

6.11. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия проб и заключения бракеражной комиссии.

6.12. Не допускается при организации питания детей использовать перечень пищевой продукции, указанный в Приложении № 6 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

6.13. Проводить лабораторный производственный контроль за качеством и безопасностью реализуемых пищевых продуктов в соответствии с требованиями санитарного законодательства, по договору с аккредитованным лабораторно – испытательным центром, с предоставлением копий результатов исследований Заказчику, а также ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований санитарного

законодательства сотрудниками пищеблока, и лицами, обеспечивающими поставку пищевых продуктов на пищеблок Заказчика.

Исполнитель:

М.П.



Паева М.А./

Заказчик:

М.П.



/ Е.В.Ташкинова/

Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей.

Мясо и мясопродукты:

- говядина I и II категорий;
- телятина;
- мясо птицы (курица, индейка);
- мясо кролика;
- субпродукты (печень говяжья, язык).

Рыба и рыбопродукты: треска, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая).

Яйца куриные отборное и I категории.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2%, 3,5% жирности) пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущено – вареное молоко;
- творог (9% и 18% жирности; 0,5% жирности – при отсутствии творога более высокий жирности);
- сыр неострых сортов (твердый, мягкий, плавленый, колбасный без специй);
- сметана (10%, 15%, 30% жирности);
- кефир;
- йогурты (предпочтительнее не подвергшиеся термической обработки – «живые», молочные и сливочные);
- ряженка, варенец, бифидок и др. кисломолочные продукты промышленного выпуска;
- сливки (10%, 20% и 30% жирности).

Пищевые жиры:

- сливочное масло (в том числе крестьянское);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое – только рафинированное; рапсовое, оливковое) в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; ограничено для обжаривания в смеси с маргарином.

Кондитерские изделия:

- конфеты (предпочтительнее зефир, пастила, мармелад), карамель, шоколадные – не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенья, крекеры, вафли, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед – промышленного выпуска.

Овощи:

- картофель, капуста белокочанная, капуста цветная, морковь, свекла, огурцы, томаты, кабачки, патиссоны, лук, чеснок (для детей дошкольного возраста – с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, сельдерей, томатная паста, томат – пюре.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, ягоды (за исключением клубники); цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны);
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью), предпочтительно в мелкоштучной упаковке;
- напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушенная в виде исключения (при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками, баклажанная и кабачковая икра;
- зеленый горошек;
- томаты и огурцы стерилизованные (соленые).

Хлеб, крупы, макаронные изделия – все виды без ограничения.
(в соответствии с нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Спецификация

№ п/п	СПГЗ	Единица измерения	Цена за единицу, руб	Объем	Сумма, руб.
1	Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, дето-день	Дето-день	44,42	4 930	218 990,60
2	Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, дето-день	Дето-день	157,18	5 287	831 010,66
3	Организация питания обучающихся отдельных категорий, дето-день	Дето-день	102,89	17 935	1 845 332,15
4	Организация питания обучающихся, 1-4 классы	Дето-день	91,76	91 384	8 385 395,84
Итого (НДС не облагается):					11 280 729,25

Исполнитель:



/М.А. Паева/

Заказчик:



/Е.В. Ташкинова/

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 506007919238457772130328223527430359021468957950

Владелец Ташкинова Екатерина Владимировна

Действителен с 05.11.2022 по 05.11.2023